

MENU BAUTIZOS 2018

Aperitivos

Jamón reserva de Guijuelo

Tacos de queso añejo en AOVE

Nube de paté con cremoso de Havarti y jalea de tamarindo

Tartar de huevas sobre cocktail "fruti di mare"

Vieira gratinada al horno persille

Patatas con huevos rotos y lomo en orza

Atadillo de gamba en hilo de patata sobre coulis de huevo a la barbacoa

Berenjenas en tempura con miel de caña

Delicias de pintada marinada con citronela

Croquetas caseras de ibérico

Langostinos cocidos al laurel

Menú 1

Tempura de bacalao sobre fritada de kumato asado con patatas

o

Tournedó de solomillo ibérico con jugo de trufa y vermut blanco

Menú 2

Corvina asada al horno con brandada de gambas y jugo reducido de te negro asam hatimara

o

Lagarto ibérico a la parrilla sobre salteado de verduras y crema de patatas baby



JARDINES DE LA VIRGEN

losjardinesdelavirgen@gmail.com ♣ 600364199 ♣ 953042277

Menú 3

Merluza de pincho a la vasca con suspiros del Cantábrico

o

Lechazo de Castilla asado con garam massala

Menú 4

Arroz de la casa

Atún rojo sobre chutney de piquillo y patatas a la belle fontenay

o

Solomillo de Ternera de añojo a la parrilla con chips de patatas violeta y vinagreta de frutos secos

Postre

Tarta de bautizo con helado y crujiente de brick

Bebidas

*Vino blanco Frizzante o Verdejo
Vino tinto Rioja o Ribera del Duero
Cerveza, Refrescos y Agua mineral
Café y Cava o Sidra*

Menú infantil

Aperitivos: Jamón, Queso, Paté y Croquetas

Plato principal: Escalope de pollo con minipizza y patatas fritas

Postre: Tarta de bautizo con helado y crujiente de brick

Bebida incluida

